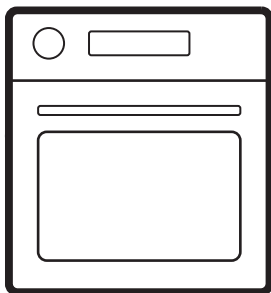




# Electrolux

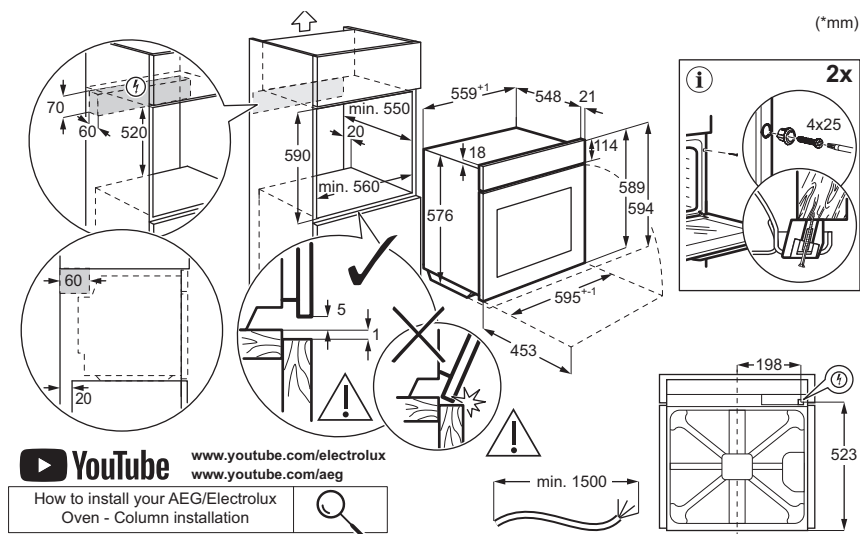
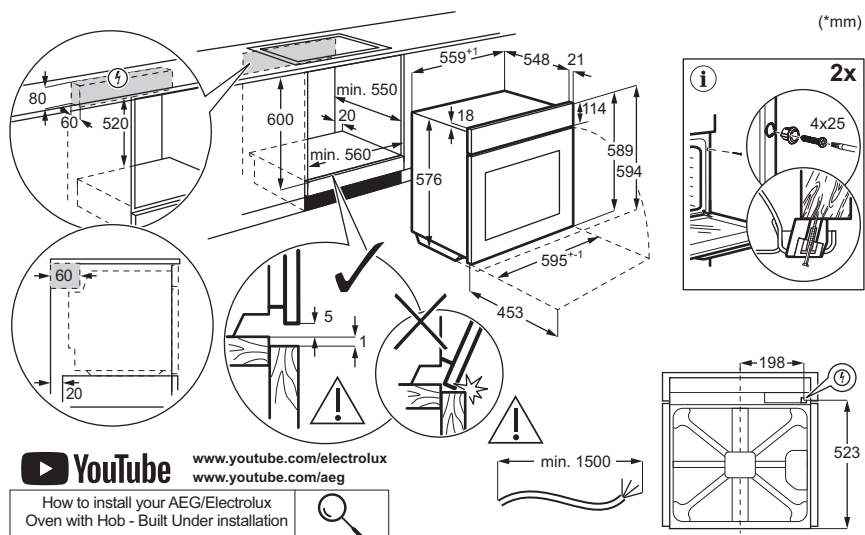


[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



EOD4P26K

## INSTALLATION



## FRANÇAIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....         | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....         | 5  |
| 3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....        | 8  |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 8  |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....       | 9  |
| 6. CONSEILS.....                      | 13 |

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....               | 14 |
| 8. DÉPANNAGE.....                            | 16 |
| 9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....               | 16 |
| 10. CONSIDÉRATIONS<br>ENVIRONNEMENTALES..... | 17 |

Sous réserve de modifications.

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastree.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil,

particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de le brancher au secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

#### **Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380        | 3x0.75                              |
| maximum 2 300        | 3x1                                 |
| maximum 3 680        | 3x1.5                               |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.

- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.4 Entretien et nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

### Nettoyage par pyrolyse

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par pyrolyse
- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après

le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson ne sont pas nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la phase de préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

## 2.5 Mise au rebut



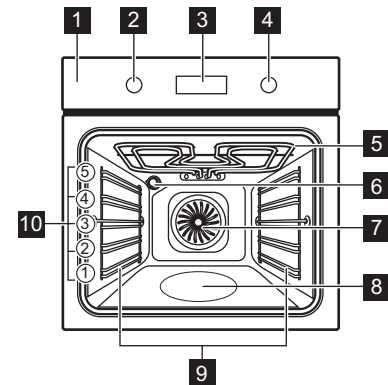
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Molette des fonctions de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Bac de la cavité
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

### 3.2 Panneau de commande

|                                                                                    |                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|  | Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.                                   |
|  | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.       |
|  | Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.                         |
|  | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches. |

OK Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

### Voyants de l'affichage

|                                                                                   |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | L'appareil est verrouillé.                                                                                                        |
|  | Sous-menu : Cuisson assistée.                                                                                                     |
|  | Sous-menu : Nettoyage.                                                                                                            |
|  | Sous-menu : Configurations                                                                                                        |
|  | Préchauffage rapide est activée.                                                                                                  |
|  | La cuisson à la vapeur est activée.                                                                                               |
|  | Minuteur est activée.                                                                                                             |
|  | Heure de cuisson est activée.                                                                                                     |
|  | Démarrage retardé est activée.                                                                                                    |
|  | Compteur est activée.                                                                                                             |
|  | Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête. |

### Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt 0.

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 4.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez

que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.

- Appuyez sur la touche **OK**.

## 4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

- Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.
- Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
- Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez

l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées : 1 h, 15 min, 15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 5.1 Fonctions de cuisson

|  |                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Chaleur tournante</b> : Cuisson homogène, tendreté, séchage                      |
|  | <b>Chauffage Haut/Bas</b> : Cuisson traditionnelle                                  |
|  | <b>SteamBake</b> : Cuisson vapeur                                                   |
|  | <b>Plats Surgelés</b> : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps |
|  | <b>Fonction Pizza</b> : Cuisson de pizza                                            |
|  | <b>Cuisson de sole</b> : Cuisson de gâteaux                                         |
|  | <b>Circulation d'air humide</b> : Cuisson                                           |
|  | <b>Gril</b> : Toaster, griller                                                      |
|  | <b>Turbo gril</b> : Rôtir la viande, faire dorer                                    |

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80°C.

### 5.2 Réglage : Modes de cuisson

- Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
- Tournez le bouton de commande pour régler la température.

**Préchauffage rapide** - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

### 5.3 Minuteur

- Tournez les molettes pour sélectionner la fonction de cuisson et régler la température si nécessaire.
- Appuyez sur jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

**Minuteur** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

**Heure de cuisson** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

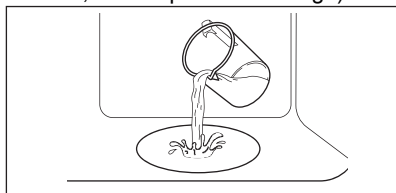
**Démarrage retardé** : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

- Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
- Appuyez sur **OK**.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez les molettes sur la position arrêt, si nécessaire.

### 5.4 SteamBake - Cuisson à la vapeur

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Remplissez le gaufage de la cavité avec de l'eau du robinet (100 ml pour la

cuisson, 200 ml pour la rôtissage).



La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.

3. Tournez la molette des fonctions de cuisson pour sélectionner la fonction de cuisson .
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
5. Préchauffez l'appareil vide pendant 5 min pour créer de l'humidité.
6. Insérez les aliments dans l'appareil.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la molette des fonctions de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
8. Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

#### **AVERTISSEMENT!**

Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

### 5.5 Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

L'affichage montre , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur OK.

### 5.6 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

#### Sous-menu : Cuisson assistée

| Légende |                                                              |
|---------|--------------------------------------------------------------|
|         | Réglage du poids disponible.                                 |
|         | Remplissez le bac de la cavité d'eau de cuisson à la vapeur. |
|         | Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.        |
|         | Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.    |

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

|           |                                                                 |                                                                                                                       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> | <b>Rôti de bœuf, saignant</b>                                   | <b>2</b> ; plateau de cuisson 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur                                                       |
| <b>P2</b> | <b>Rôti de bœuf, à point</b>                                    | Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                     |
| <b>P3</b> | <b>Rôti de bœuf, bien cuit</b>                                  |                                                                                                                       |
|           | <b>Steak, à point, 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur</b> |                                                                                                                       |
| <b>P4</b> | <b>3</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b>            | Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                     |
|           | <b>Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, flanchet) 1,5 - 2 kg</b>     |                                                                                                                       |
| <b>P5</b> | <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b>            | Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. |

|            |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P6</b>  | <b>Rôti de bœuf, saignant 1)</b>                                 |  <b>2</b> ; plateau de cuisson<br>1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>P7</b>  | <b>Rôti de bœuf, à point 1)</b>                                  | Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>P8</b>  | <b>Rôti de bœuf, bien cuit 1)</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>P9</b>  | <b>Filet de bœuf, saignant 1)</b>                                |  <b>2</b> ; plateau de cuisson<br>0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>P10</b> | <b>Filet de bœuf, à point 1)</b>                                 | Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>P11</b> | <b>Filet de bœuf, bien cuit 1)</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>P12</b> | <b>Rôti de veau (par ex. épaule)</b>                             |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> , 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. Rôti couvert.                  |
| <b>P13</b> | <b>Rôti de col ou épaule de porc, 1,5 - 2 kg</b>                 |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Ajoutez 200 ml de liquide dans le plat à rôtir.                                                                                                                                        |
| <b>P14</b> | <b>Porc émincé 1), 1,5 - 2 kg</b>                                |  <b>2</b> ; plateau de cuisson<br>Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.                                                                                                                                                                                                       |
| <b>P15</b> | <b>Porc, 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur</b>                   |  <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                                                        |
| <b>P16</b> | <b>Travers de porc, 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur</b>    |  <b>3</b> ; plat profond<br>Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                           |
| <b>P17</b> | <b>Gigot d'agneau avec os, 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur</b> |  <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b><br>Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                              |
| <b>P18</b> | <b>Poulet entier, 1 - 1,5 kg ; frais</b>                         |   <b>2</b> ;  200 ml ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b><br>Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |

|            |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P19</b> | <b>Demi-poulet, 0,5 - 0,8 kg</b>                      |  <b>3</b> ; plateau de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>P20</b> | <b>Escalope de poulet, 180 - 200 g par pièce</b>      |   <b>2</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.                                                                                                                                  |
| <b>P21</b> | <b>Cuisses de poulet, fraîches</b>                    |  <b>3</b> ; plateau de cuisson<br>Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.                                                                                                                                                                                           |
| <b>P22</b> | <b>Canard entier, 2 - 3 kg</b>                        |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                        |
| <b>P23</b> | <b>Oie entière, 4 - 5 kg</b>                          |   <b>2</b> ; plat profond<br>Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                           |
| <b>P24</b> | <b>Pain de viande, 1 kg</b>                           |  <b>2</b> ; grille métallique                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P25</b> | <b>Poisson entier, grillé, 0,5 - 1 kg par poisson</b> |  <b>2</b> ; plateau de cuisson<br>Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P26</b> | <b>Filet de poisson</b>                               |   <b>3</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P27</b> | <b>Cheesecake</b>                                     |  <b>2</b> ;  28 cm moule à charnière sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                         |
| <b>P28</b> | <b>Gâteau aux pommes</b>                              |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml ; plateau de cuisson                                                                                                                      |
| <b>P29</b> | <b>Tartelettes aux pommes</b>                         |  <b>2</b> ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P30</b> | <b>Tarte aux pommes</b>                               |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml ;  22 cm moule à tarte sur <b>la grille métallique</b> |
| <b>P31</b> | <b>Brownies, 2 kg de pâte</b>                         |  <b>3</b> ; plat profond                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>P32</b> | <b>Muffins</b>                                        |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml ; plateau à muffins sur <b>grille métallique</b>                                                                                          |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Quatre-quarts</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P33</b>                                                                        |  2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Pommes de terre au four, 1 kg</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P34</b>                                                                        |  2 ; <b>plateau de cuisson</b><br>Utilisez des pommes de terre entières avec la peau.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Pomme quartiers, 1 kg</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P35</b>                                                                        |  3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Coupez les pommes de terre en morceaux.                                                                                                                                                                                            |
| <b>Mélange de légumes grillés, 1 - 1,5 kg</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P36</b>                                                                        |  3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Coupez les légumes en morceaux.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Croquettes, surgelées, 0,5 kg</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P37</b>                                                                        |  3 ; <b>plateau de cuisson</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Pommes de terre, surgelées, 0,75 kg</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P38</b>                                                                        |  3 ; <b>plateau de cuisson</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches, 1 - 1,5 kg</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P39</b>                                                                        |  2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues) 1 - 1,5 kg</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P40</b>                                                                        |  1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b><br>Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Pizza fraîche, fine</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P41</b>                                                                        |   2 ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé                                                          |
| <b>Pizza fraîche, épaisse</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P42</b>                                                                        |   2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé                                                                                                                                                 |
| <b>Quiche</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P43</b>                                                                        |  2 ; moule à gâteaux sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Baguette/Ciabatta/Pain blanc, 0,8 kg</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P44</b>                                                                        |   2 ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Prolonger le temps pour le pain blanc.          |
| <b>Céréales complètes / Riz / Pain noir, 1 kg</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P45</b>                                                                        |   2 ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé / moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b> |

<sup>1)</sup> Cuisson à basse température.

## 5.7 Modification : Configurations

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu.

### Sous-menu : Configurations

|           | Réglage                         | Valeur                         |
|-----------|---------------------------------|--------------------------------|
| <b>01</b> | Heure actuelle                  | Modifier                       |
| <b>02</b> | Affichage Luminosité            | 1 - 5                          |
| <b>03</b> | Son touches                     | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off |
| <b>04</b> | Volume alarme                   | 1 - 4                          |
| <b>05</b> | Compteur                        | Marche/Arrêt                   |
| <b>06</b> | Eclairage four                  | Marche/Arrêt                   |
| <b>07</b> | Préchauffage rapide             | Marche/Arrêt                   |
| <b>08</b> | Nettoyage conseillé             | Marche/Arrêt                   |
| <b>09</b> | Mode démo                       | Code d'activation : 2468       |
| <b>10</b> | Version du logiciel             | Contrôle                       |
| <b>11</b> | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non                        |

## 5.8 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil.

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

 - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

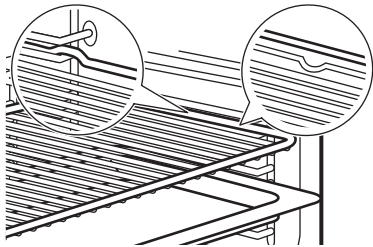
5.9 Accessoires



Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la gril-

le empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.  
S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.  
Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.  
Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Symboles utilisés dans les tableaux :

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Type d'aliment         |
|  | Fonction de cuisson    |
| °C                                                                                  | Température            |
|  | Niveau de la grille    |
|  | Heure de cuisson (min) |
|  | Autres informations    |

6.2 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains sucrés, 16 morceaux                                                  | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |
| Petits pains, 9 morceaux                                                          | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1)                                                                                  |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                          | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           | 2)                                                                                  |
| Gâteau roulé                                                                      | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                  |
| Brownie                                                                           | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |
| Soufflé, 6 morceaux                                                               | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 3)                                                                                  |
| Fond de tarte en génoise                                                          | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           | 4)                                                                                  |
| Gâteau à étages                                                                   | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           | 5)                                                                                  |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                             | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           | 1)                                                                                  |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                            | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                  |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                          | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 6)                                                                                  |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                            | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                  |
| Chachlyk, 0,5 kg                                                                  | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |
| Cookies, 16 morceaux                                                              | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |
| Meringues, 24 morceaux                                                            | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                  |
| Muffins, 12 morceaux                                                              | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1)                                                                                  |
| Petite pâtisserie salée, 20 morceaux                                              | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux                                               | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                |
| Tartelettes, 8 morceaux                                                           | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Omelette végétarienne                                                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 6)                                                                                |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg                                                    | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                |

- 1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
- 2) Utilisez la grille métallique.
- 3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
- 4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
- 5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
- 6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

## 6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 3                                                                                 | 160       | 20 - 35                                                                           | 1) 2)                                                                             |
|  | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           | 1)                                                                                |

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 2 et 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           | 1)                                                                                 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
|  | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm                                                    |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 1                                                                                 | 170       | 25 - 40                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 2 et 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           | 3) 2)                                                                              |
| Biscuits sablés                                                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           | 1)                                                                                 |
|  | 2 et 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                 |
|  | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                 |
| Pain grillé                                                                       |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             | 3) 2)                                                                              |

- 1) Utilisez Plateau de cuisson.
- 2) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
- 3) Utilisez Grille métallique.

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyage pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

### 7.2 Retrait des supports de grille

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
- Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

### 7.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Cela peut endommager le four ou l'armoire.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires ne résistant pas à la pyrolyse du four.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la molette des modes de cuisson sur  pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner  et appuyez sur OK.

| Programme de nettoyage | Durée      |
|------------------------|------------|
| C1 - Nettoyage léger   | 1 h        |
| C2 - Nettoyage normal  | 1 h 30 min |
| C3 - Nettoyage complet | 2 h 30 min |

6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
7. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

8. Après le nettoyage, tournez la molette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

## 7.4 Nettoyage conseillé

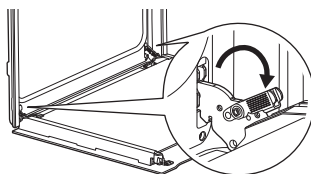
Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Modification : Configurations.

## 7.5 Retrait et installation de la porte

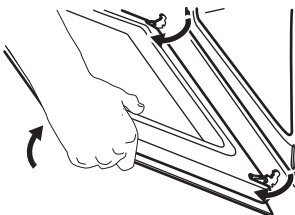
Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer.

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

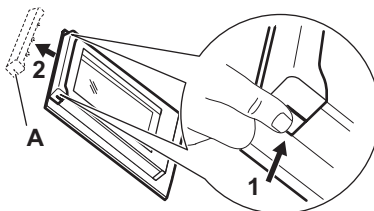
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



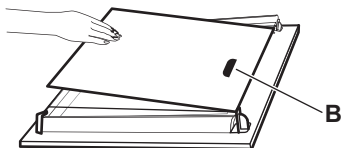
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte A sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à

l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

## 7.6 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

### Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Installez le couvercle en verre.

## 8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et ré-enclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

**Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil.** - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

**L'appareil ne chauffe pas.**

- La porte n'est pas correctement fermée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

**Le voyant ne fonctionne pas.** - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

**L'éclairage est éteint.** - Circulation d'air humide - est activée.

**L'affichage indique "00:00".** - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

**Err C3** - Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

**Err F102** - Refermez la porte. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

## 9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Nom du fournisseur              | Electrolux         |
| Identification du modèle        | EOD4P26K 949289600 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.2               |
| Classe d'efficacité énergétique | A+                 |

|                                                                    |                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.93 kWh/cycle |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|

|                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69 kWh/cycle |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|

|                   |   |
|-------------------|---|
| Nombre de cavités | 1 |
|-------------------|---|

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Source de chaleur | Électricité |
|-------------------|-------------|

|        |      |
|--------|------|
| Volume | 72 l |
|--------|------|

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Type de four | Four encastrable |
| Masse        | 31.9 kg          |

Appareil testé conformément aux normes :  
EN CEI 60350-1.

## 9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

|                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consommation d'énergie en mode veille                                                                     | 0,8 W  |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode de basse puissance applicable | 20 min |

Appareil testé conformément aux normes :  
EN 50564.

## 9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautiez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).

- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas avec la fonction Démarrage retardé ou lorsque l'éclairage est allumé.
  - 12,5 h : 30-115 °C
  - 8,5 h : 120-195 °C
  - 5,5 h : 200-245 °C
  - 3 h : maximum 250 °C

# 10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



[illegible]



